

Maredsous 10 Triple

Typ:	Ljus Ale
Producent:	Brouwerij Duvel Moortgat, Belgien
Smak & Doft:	Stor fruktig doft med ton av malt, jäst, citrus och aprikos. Stor fruktig smak med en angenäm syrlighet och aningen hetta. Lång aromatisk eftersmak med bra beska.
Övrigt:	Maredsous är ett benediktinerkloster i Namur i södra Belgien. Klostret har, liksom flera andra kloster i Belgien, givit ett bryggeri rätten att brygga öl med klostrets namn. I gengäld går en del av intäkterna tillbaka till klostrets verksamhet. Dessa klosteröl är oftast lite starkare över jästa öl (ale). Moortgat-bryggeriet fick denna rätt av Maredsous 1963. Maredsous är ofiltrerat och opastöriserat och efterjäser långsamt i flaskan. Ölet är alltså naturligt lite grumligt. Bryggeriet lagrar ölet cirka sex månader innan det släpps på marknaden och det fortsätter att utvecklas i flaskan.
Alkoholhalt:	10 %
Jäsning:	Överjäst
Artikelnr:	71434-03 (330 ml flaska) 71417-01 (750 ml flaska) 7200320 (fat 20 liter)
Hemsida:	www.maredsousbieres.be

